



Menu

Du 14 au 18 mai 2018

	DEJEUNER	DINER
Lundi 14	Pâté forestier – pamplemousse – surimi mayonnaise Paupiette de veau / ébly – poêlée de légumes Fromage Glace	Salade parisienne Boulettes d'agneau / semoule Yaourt aux choix Mousse smarties
Mardi 15	Jambon de volaille – radis beurre – jambon à la russe Filet de colin – poisson du jour / riz – courgettes au basilic Yaourt bio Crêpes caramel beurre salé – crêpes chocolat	Betteraves/maïs Chipolatas – merguez / purée mousline Fromage Fruit
Mercredi 16	Tomates et mozzarella – concombre vinaigrette Tournedos de dinde / farfalles – carottes à la crème Fromage Fraises sucrées	Taboulé Pizza maison / salade Yaourt aux choix Chocolat liégeois
Jeudi 17	Melon – salade printanière Steak haché – bavette sauce roquefort / frites haricots verts Yaourt aux choix Tarte aux pommes – gaufre au sucre	Salade californienne Brochette orientale/ poêlée à la lyonnaise Fromage Pêche melba
Vendredi 18	Œufs durs mayonnaise – avocat vinaigrette Côte de porc charcutière / flageolets à la bretonne – compote de pomme Fromage Fruit	<i>Bon Appétit!</i>

La Provisseure
D LABBÉ

La gestionnaire
F BICHR-COUZIC